

gorgo

Gorgo



Weingut

Als „Lago tedesco“ bezeichnen viele Italiener - nicht immer schmeichelhaft - den bei deutschen Urlaubern so beliebten Gardasee. Man kann ja sagen was man will - aber unbestritten ist der Gardasee ein ungemein schönes Fleckchen Erde und deshalb hat er sich auch abseits des großen touristischen Rummels so ganz peu à peu zum Geheimtipp stiller Genießer entwickelt. Man muss nur kurz die eingetretenen Pfade verlassen, dann findet man zielsicher kleine, familiäre Hotels, feine und authentische Ristoranti und Trattorien und süd-östlich des Sees auch zunehmend aufstrebende Weingüter mit höchsten Qualitätsansprüchen. Noch ein wenig im Schatten des bereits sehr berühmten Lugana entwickelt sich vor allem der Custoza von einem echten Geheimtipp zu einem Star des Gardasee. Neben einer rührigen Genossenschaft ist es vor allem das schmucke Familienweingut Gorgo, welches in Custoza die besonderen Akzente setzt. Roberto Bricolo, Inhaber des Weingutes Gorgo, hat hier sehr weitsichtig schon vor 40 Jahren sein Weingut gegründet und führt es noch heute - mit großer Unterstützung seiner Tochter Roberta. Die etwas mehr als 50 Hektar Weinberge liegen allesamt in den Regionen Bardolino und Custoza. Das Gleichgewicht zwischen Tradition und Innovation, viel Handarbeit und eine weitgehend biologische Wirtschaftsweise sind die herausstechenden Kennzeichen von Gorgo. Authentisch und sehr regionstypisch präsentieren sich die Weine, die qualitativ sowohl bei Custoza aber auch bei Bardolino, Pinot Grigio und vor allem mit dem überragenden Chardonnay sicherlich die Maßstäbe setzen.

Tipp

Im Gegensatz zu vielen Rosés vom Gardasee, die als "Beiproduct" bei der Herstellung von Rotweinen anfallen, muss der Chiaretto laut DOC-Regeln rein aus einer verkürzten Mazeration und anschließender Pressung roter Trauben hergestellt werden. Gorgo gelingt hier das Mittelmaß zwischen junger, unkomplizierter Leichtigkeit und vollen Kirsch- und Beerenaromen. Eines der besten Getränke für Sommerabende - das einfach gute Stimmung verbreitet.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	296 kJ / 71 Kcal
Kohlenhydrate:	1,1 g
davon Zucker	0,4 g
Zutaten:	Trauben, Konzentrierter Traubenzucker, Konservierungsmittel und Antioxidationsmittel: Sulfite und L-Ascorbinsäure, Stabilisatoren: Gummi arabicum

Italien

Venetien

2025 CHIARETTO di Bardolino D.O.C.

Expertise

Jahrgang:	2025
gesetzl. Herkunft:	Bardolino Chiaretto DOC
Alkoholgehalt:	12.00 % Vol.
Restzucker:	4.00 g/l
Säure:	5.30 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Venetien
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Corvina, Rondinella

Vinifizierung

Die Trauben werden von Hand selektiv geerntet. Nach der Mazeration von 15-20 Stunden, folgt die alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks.

Sensorik

Brillantes Rosa mit Kirscharten Reflexen. In der Nase frische Himbeeren und Kirschen mit einem dezenten Blütenaroma. Im Geschmack fruchtig mit Noten von Waldfrüchten, Grapefruit und Feldblumen. Schön ausbalanciert, mit mineralischen Anklängen.

Passt gut zu

sommerlichen Salaten, Geflügel und Fisch

Lagerfähig

3 Jahre

bio